



Ingredion

Be what's next™



Incrementa la fibra. Reduce las calorías. Manteniene la apariencia.

Las fibras: una tendencia en crecimiento

Los almidones resistentes NOVELOSE® te permiten crear alimentos ricos en fibra sin comprometer el sabor y la textura.

Si hay un ingrediente para la salud digestiva que los consumidores de hoy entienden y desean, es la fibra. Mientras revisan las etiquetas en búsqueda de más fuentes de fibra, los estudios muestran que los consumidores latinos realmente consumen mucho menos de lo recomendado. A medida que trabajas para aumentar el contenido de fibra de tus productos, también debes superar los efectos indeseables que la fibra a menudo puede tener sobre el sabor, la textura y la apariencia. Ahora, los almidones resistentes NOVELOSE® están aquí para ayudarte a proporcionar los productos ricos en fibra y bajos en calorías que los consumidores desean, ofreciendo sabor y textura en tus productos horneados, pastas, fideos, cereales, snacks y más.

Toma el liderazgo en fortificación de fibras

Agregar fibra en la mayoría de alimentos de consumo frecuente continúa siendo un desafío. Resulta necesario balancear los beneficios positivos para la salud y rotular las afirmaciones con el impacto potencialmente negativo en el sabor, la textura y la apariencia de la fibra. El nuevo almidón resistente NOVELOSE®, es parte de la familia de las novedosas fibras insolubles que tienen poco o ningún impacto en el sabor, el color o la textura. Con NOVELOSE®, puedes mejorar la textura de galletas, cereales, pastas y snacks mientras reduces las calorías y ofreces facilidad de procesamiento y menor costo de uso.

Conoce la tendencia creciente de la fibra

Complementando la tendencia hacia la prevención de enfermedades, la conciencia del consumidor sobre la fibra dietética y los beneficios para la salud asociados con su mayor consumo están en aumento. Según un informe de 2015 de Nielsen Global Health & Wellness, el 36% de los encuestados calificó los alimentos con alto contenido de fibra como muy importantes, con Sudamérica reflejando de cerca al promedio mundial sobre la preferencia de alimentos que sean ricos en fibra y bajos en carbohidratos y calorías reducidas. De hecho, se proyecta que la región liderará el crecimiento de la demanda de fibra dietética, lo que representa más del 17% de la cuota de mercado mundial de fibra dietética para 2021.

Refuerza el contenido y fortalece los atributos

Puedes aumentar el contenido de fibra y así ganar en las comparaciones de etiqueta a etiqueta ubicando tu marca en los pasillos del supermercado. Tus productos pueden presentar atributos como "Buena fuente de fibra" o "excelente fuente de fibra", así como "sin gluten" estimulando las pruebas y compras repetidas. Con algo del almidón resistente NOVELOSE®, también puedes promocionar "sin granos" en sus etiquetas. Y los consumidores conscientes de su salud apreciarán la reducción potencial de calorías y carbohidratos.

El almidón resistente NOVELOSE® es usado en una amplia gama de aplicaciones

	NOVELOSE® 3490 almidón resistente
Excelente desempeño en aplicaciones clave	Panes, pasteles, muffins y horneados, cereales extruidos y snacks, pastas y fideos.
Fuente de materia prima	Tapioca
Declaración de etiqueta	Almidón modificado alimenticio Almidón de tapioca modificado
Típica fibra dietética total	≥90%
No GMO disponible	Siempre
Fuentes alternativas disponibles	Papa



Eliminando obstáculos. Descubriendo soluciones.

Puedes responder a la tendencia de SALUD & NUTRICIÓN con confianza cuando aprovechas la investigación y experiencia de Ingredion. Estamos fabricando fibras más costo-efectivas y más fáciles de procesar para que puedas aumentar el contenido de fibra o introducir fibra en nuevos lugares. Colabora con nosotros en los centros de innovación Idea Labs® de Ingredion para crear una ventaja de fibra en productos ganadores en horneados, snacks, pastas, galletas para desayuno, sopas instantáneas, incluso puré de papas y mucho más.

Innovación en HEALTH & NUTRITION

Argentina
54 11 5544 8500
ingredion.com.ar

Brasil
55 11 5070 7700
ingredion.com.br

Chile
56 2 2685 6000
ingredion.com.ar

Perú
51 1 618 6400
ingredion.com.pe

Región Andina
01 8000 513 200
ingredion.com.co

Uruguay
598 2628 9009
ingredion.com.ar